



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI (NEVŞEHİR)

10 su bardağı soğuk su
3 çorba kaşığı un
2 yumurta
2 limon
250g kuzu gerdanı parçalanmış (kemikli et)
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 kahve kaşığı kırmızı biber tuz

Soğuk su tencereye konur ve etlerde yıkanılarak suyun içine katılır. Etler yumuşayana kadar (yaklaşık 45-50 dak) kaynatılır. Yumuşayan etler tencereden alınır. Kemik parçaları varsa diye sıcak et suyu süzgeçten geçirilir (ya da tülbentden).

Bir kasede yumurta, limon suyu ve un, et suyundan azar azar olarak ezilir.

Kaynamakta olan et suyuna katılıp karıştırılarak pişirilir.

Bir yandan etler kemiklerinden ayklanır.

Tencereye ilave edilir. 5-10 dakika daha kaynatılır. Tuz ilave edilir.

Yağda kırmızı biber kızdırılıp çorbaya dökülür.